



## Relais Borgo Campello "Sapori del Borgo"

### ANTIPASTI STARTER

- Carpaccio di vitello con salsa citronette alla senape* € 9  
*Veal filet carpaccio with citronette sauce*
- Selezione di salumi e formaggi con composte* € 9  
*Medley of Italian cold cuts, aged and fresh cheese*
- Terrina di scamorza affumicata con pinoli e uvetta/tartufo* € 9/12  
*Aged Norcia cheese hoven baked with pine seeds and raisins/with truffle*
- Vellutata di zucchine profumata alla menta, con barbozza croccante e scaglie di pecorino di Norcia* € 7  
*Hot zucchini cream with crispy pork cheek and aged cheese*
- Fagottini di melanzane con pomodorini, mozzarella e parmigiano* € 7  
*Eggplants basket with cherry tomatoes, mozzarella and parmesan*

### PRIMI PIATTI\*\* FIRST DISHES

- Strangozzi alla salsa di pomodoro alla Spoletina* € 8  
*Home made pasta with tomato sauce, garlic and fresh parsley*
- Strangozzi con olio EVO e tartufo nero* € 13  
*Home made pasta with EVO and fresh black truffle*
- Pasta fresca con pomodorini su crema di parmigiano e salsa all'ortica* € 10  
*Home made pasta with cherry tomatoes, parmesan cream and nettle oil*
- Fettuccine con funghi e salsiccia* € 12  
*Home made fettuccine with Norcia sausage and mushrooms*
- Gnocchetti di patate con crema al limone affumicata* € 10,50  
*Hand made potatoes dumpling with smoked lemon cream*
- Pasta fresca con ragù di verdure, olive taggiasche e caprino* € 10,50  
*Home made pasta with vegetarian ragout, olives and goat cheese*

\*\* *Ogni pasta può essere sostituita con riso o pasta secca senza glutine*  
*Every pasta can be replaced by rice or dry pasta gluten free*



## Relais Borgo Campello "Sapori del Borgo"

### SECONDI PIATTI \*\* SECOND DISHES

<i>Stracotto di manzo al Sagrantino di Montefalco</i> <i>Slow cooked beef with red wine Sagrantino</i>	€ 16
<i>Filetto mignon di maiale di allevamento locale con miele, vino rosso e finocchietto</i> <i>Pork filet mignon sauted with honey and fennel seeds</i>	€ 14
<i>Filetto di manzo alla griglia con crema di funghi porcini e tartufo</i> <i>Grilled beef filet topped with black truffle and porcini cream</i>	€ 16
<i>Tagliata di manzo o pollo all'olio EVO piccantello, rosmarino e sale di Maldon</i> <i>Grilled sliced beef or chicken with spicy EVO and Maldon salt</i>	€ 15/12

\*\* *I secondi piatti sono accompagnati da patate al forno o verdure in foglia al vapore*  
*Second dishes with potatoes or vegetables steamed leaf*

### CONTORNI VEGETABLES

<i>Contorni del giorno</i> <i>Vegetables of the day</i>	€ 5,00
--	--------

### DESSERT

<i>Dolce al cucchiaino del giorno</i> <i>Spoon cake of the day</i>	€ 6,00
<i>Frutta fresca di stagione</i> <i>Fresh fruit of the season</i>	€ 5,00